

PRODUCT GUIDE
GUIDE DES PRODUITS
GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

14301569

CHARCOAL GRILL 615



Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating label on grill for serial number.
Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'chat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-800-241-7548

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548

Tools needed for assembly:
Phillips Screwdriver
Flat Head Screwdriver
Two adjustable wrenches
Hammer

Outils requis pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme
Tournevis à lame plate
Deux clés réglables
Marteau

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

08/16/13 • 42805094

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information 1
Safety Symbols. 2
Preparing to Use Your Grill. 4
Grill Maintenance 4
Cooking Tips 4
Limited Warranty. 5
Parts List 10
Parts Diagram 13
Assembly 14-25
Registration Card 27

FOR OUTDOOR USE ONLY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols
The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **WARNING** 

CARBON MONOXIDE HAZARD
Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

 **WARNING** 

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

 **CAUTION** 

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

 **CAUTION** 

Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.

 **CAUTION** 

THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.

INSTALLER/ASSEMBLER:
Leave this manual with consumer.

CONSUMER:
Keep this manual for future reference.

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie 1
Symboles de sécurité 2
Préparation pour utiliser le gril 6
Entretien du grill 6
Conseils pour la cuisson 6
Garantie limitée 7
Nomenclature des pièces 11
Schéma des pièces 13
Assemblage. 14-25
Fiche d'enregistrement 27

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.
Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité
Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION** 

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

 **AVERTISSEMENT** 

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

 **AVERTISSEMENT** 

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

 **ATTENTION** 

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

 **ATTENTION** 

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.

 **ATTENTION** 

CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :
Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :
Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía 1
Símbolos de seguridad 2
Preparativos para usar su parrilla 8
Mantenimiento de la parrilla 8
Consejos para cocinar 8
Garantía limitada 9
Lista de piezas 12
Diagrama de piezas 13
Ensamblar 14-25
Tarjeta de inscripción 27

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.
Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

 **ADVERTENCIA** 

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

 **ADVERTENCIA** 

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

 **ADVERTENCIA** 

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.



Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.



¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:
Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:
Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



WARNING



FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN.



WARNING



Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.



WARNING



All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.



WARNING



After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.



CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.



AVERTISSEMENT



LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DE BRIQUETTES CHAUDES AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

LE COUVERCLE DU GRIL DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE GRIL.

AVERTISSEMENT



La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.
Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.
Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide.
N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.



AVERTISSEMENT



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.
N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.
CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.



AVERTISSEMENT



Après un feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommés peuvent retenir la chaleur pour un maximum de 24 heures, et si elle est exposée à l'air frais, peuvent s'enflammer de manière inattendue. Toutes ces braises en dehors de la chambre de combustion de la grille présentent un risque d'incendie et peuvent s'enflammer surfaces combustibles tels que les ponts en bois.



ATTENTION



Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

PARA EVITAR LESIONES, MANIPULE SIEMPRE CON PRECAUCIÓN LOS CARBONES CALIENTES.

ENCIENDA SIEMPRE EL FUEGO CON LA TAPA DE LA AHUMADOR ABIERTA.



ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



ADVERTENCIA



Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.
No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.
LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.



ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.



ADVERTENCIA



Después de un fuego de carbón parece extinguirse, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la parrilla representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.





ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

Please see information regarding Uncoated Cast Iron Grates below.

First Time Use:
Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:
A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine.
Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:
Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:
Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be.
Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, apply a light coating of vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

GRILL MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.
When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.
Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 2 pound (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

WARNING 

Always open lid *BEFORE* opening the ash door to check fire or fuel.

Always open the ash door slowly. Never attempt to look inside the grill while opening the ash door when the grill is in use.

Failure to follow these instructions could result in injury.

Unburned gas can accumulate and cause a flash fire if the lid is not opened first.

Know When Your Fire is Ready
Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:
-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
-Raise or lower the adjustable charcoal grate.
-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks
For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:
Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables – Mesquite

USDA Recommended
Internal Cooking Temperatures

Item	Temperature
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare (let stand 3 minutes before cutting)	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts	165°F
Duck & Goose	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare (let stand 3 minutes before cutting)	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
All Parts	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set foth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

WS_1 Rev05

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LE GRIL

Avant de faire la cuisson avec votre gril, suivez les étapes que voici pour traiter le fini du gril et apprêter l'acier à l'intérieur. Si ces étapes de préparation ne sont pas suivies de façon appropriée, le fini de votre gril peut être endommagé et un goût métallique peut imprégner les premiers aliments préparés dans le gril.

- Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
- Allumez un petit feu sur le panier à braise en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
- Fermez le couvercle et ouvrez les registres environ au quart. Laissez ce feu brûler pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à moitié et en ajoutant davantage de charbon. Votre gril est maintenant prêt à l'usage.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre gril. Protégez les surfaces intérieures de votre gril en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser à température élevée disponible en magasin. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!**

S'il vous plaît voir les informations concernant les grilles en fonte sans revêtement ci-dessous.

Utilisez Time Premières:

Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.

Assaisonnement:

Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine.
grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.

Pour prévenir la rouille:

Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds. Réappliquez shortening végétal et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.

Entretien:

Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidus cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera.

Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, appliquer une légère couche de graisse végétale, puis essuyez avec un essuie.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le gril dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.
Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.
Surface de cuisson : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment allumer votre feu

1. Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 2 livres de charbon (environ 30 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
2. Si vous utilisez un allume-feu liquide, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3. ***Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.***
   Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
5. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.


AVERTISSEMENT


Ouvrez toujours le couvercle *AVANT* d'ouvrir la porte de nettoyage pour vérifier le feu ou le combustible.

Ouvrez toujours la porte de nettoyage lentement. Ne tentez jamais de regarder à l'intérieur du gril en ouvrant la porte de nettoyage pendant que le gril est en cours d'utilisation.

Si ces instructions ne sont pas suivies, des blessures pourraient s'ensuivre.

Du gaz non brûlé peut s'accumuler et causer un embrasement éclair si le couvercle n'est pas ouvert d'abord.

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Utilisation de prudence, disposer les charbons ardents sur votre grille à charbon en fonction de votre méthode de cuisson désiré. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

Cuisson au gril directe et indirecte

Cuisson au gril directe La majeure partie du temps, les briquettes allumées sont étendues sur une seule couche sous les aliments. Cette méthode s'appelle la cuisson directe : elle convient aux aliments qui cuisent relativement rapidement, tels que les hamburgers, les steaks et la plupart des fruits de mer. La couche unique de briquettes produit une chaleur régulière et uniforme, que le couvercle du gril soit ouvert ou fermé, et constitue la manière dont la plupart des gens cuisent au gril. Pour obtenir un meilleur contrôle, empilez une partie des briquettes sur un côté du gril, où elles produiront une chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments sur la grille, en les plaçant au-dessus des briquettes très chaudes lorsque vous souhaitez les saisir ou lorsqu'il faut faire cuire un morceau épais un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon et les registres réglables pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson au gril indirecte Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un gril au couvercle fermé. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du gril ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du gril, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.) Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson : c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois
Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au gril. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :
Poulet - aulne, pommier, caryer,
Bœuf - caryer, mesquite, chêne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers
Fruits de mer - aulne, mesquite
Légumes - mesquite

Températures de cuisson internes	
Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant (laisser reposer 3 minutes avant de couper)	145 °F
À point	160°F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
De Porc Freash	
Mi-saignant (laisser reposer 3 minutes avant de couper)	145 °F
À point	160° F
Bien cuit	170 ° F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	1 an à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.
La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garatie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.
Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
- Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén , asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
- Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará . a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo



ADVERTENCIA

Abra siempre la tapa *ANTES* de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.

Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas. Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Utilizando precaución disponer las brasas en su parrilla de carbón sobre la base de su método de cocción deseado. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160°F
Pavo, pollo	165°F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	145°F
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165°F
Trozos de ave	165°F
Pato y ganso	165°F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	145°F
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requerira retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	Firebox Bottom
B	1	Rear Panel f/ Firebox
C	1	Lid
D	1	Logo Plate
E	1	Grease Can Holder
F	2	Long Leg
G	2	Short Leg
H	2	Side Shelf Bracket, LF/ RB
I	2	Side Shelf Bracket, LB/ RF
J	4	Daisy Wheel Damper
K	1	Lid Handle
L	2	Lid Stop Wire
M	1	Wood Rack
N	1	Axle
O	2	Wheel
P	2	Ash Pan Hanger
Q	1	Ash Pan
R	2	Cooking Grate
S	6	Side Shelf Slat
T	1	Swing Away Grate
U	1	Temperature Gauge
V	1	Cleanout Door Handle
W	2	Hinge f/ Lid
X	2	Hinge f/ Cleanout Door
Y	1	Cleanout Door

NOT Pictured

Key	Qty	Description
…	1	Hardware Pack
…	1	Assembly Instruction, English, French, Spanish

NOMENCLATURE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
A	1	Assemblage du foyer
B	1	Panneau arrière
C	1	Couvercle
D	1	Plaque du logo
E	1	Support du récipient à graisse
F	2	Pied long
G	2	Pied court
H	2	Support de tablette latérale, avant gauche/arrière droit
I	2	Support de tablette latérale, arrière gauche/avant droit
J	4	Registeres rotatifs
K	1	Poignée de couvercle
L	2	Butée métallique de la porte
M	1	Grille à bois
N	1	Essieu
O	2	Roue
P	2	Support du panier à braise
Q	1	Panier à braise
R	2	Grilles de cuisson
S	6	Lame de la tablette latérale
T	1	Grille pivotante
U	1	Jauge de température
V	1	Poignée de porte
W	2	La charnière du couvercle
X	2	La charnière du porte de ramonage
Y	1	Porte de ramonage

non représentés

…	1	Trousse de ferrures
…	1	Instructions d'assemblage, Anglais, Français, Espagnol

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
A	1	Unidad de cámara de combustión
B	1	Tablero posterior
C	1	Tapa
D	1	Logotipo de la Plata
E	1	Portalatas para la grasa
F	2	Patas largas
G	2	Patas cortas
H	2	Soporte de repisa lateral, izq.fron./der.tras.
I	2	Soporte de repisa lateral, izq.tras./der.fron.
J	4	Regulador de tiro, de tipo Margarita
K	1	Asa de la tapa
L	2	Alambres de parada de tapa
M	1	Rejilla para la leña
N	1	Eje
O	2	Ruedas
P	2	Ganchos para la bandeja colectora de cenizas
Q	1	Bandeja colectora de cenizas
R	2	Parrilla de cocción
S	6	Tablillas para repisa lateral
T	1	Rejilla basculante
U	1	Medidor de temperatura
V	1	Manija de la puerta
W	2	Bisagra f / tapa
X	2	Bisagra f / puerta para limpieza
Y	1	Puerta para limpieza

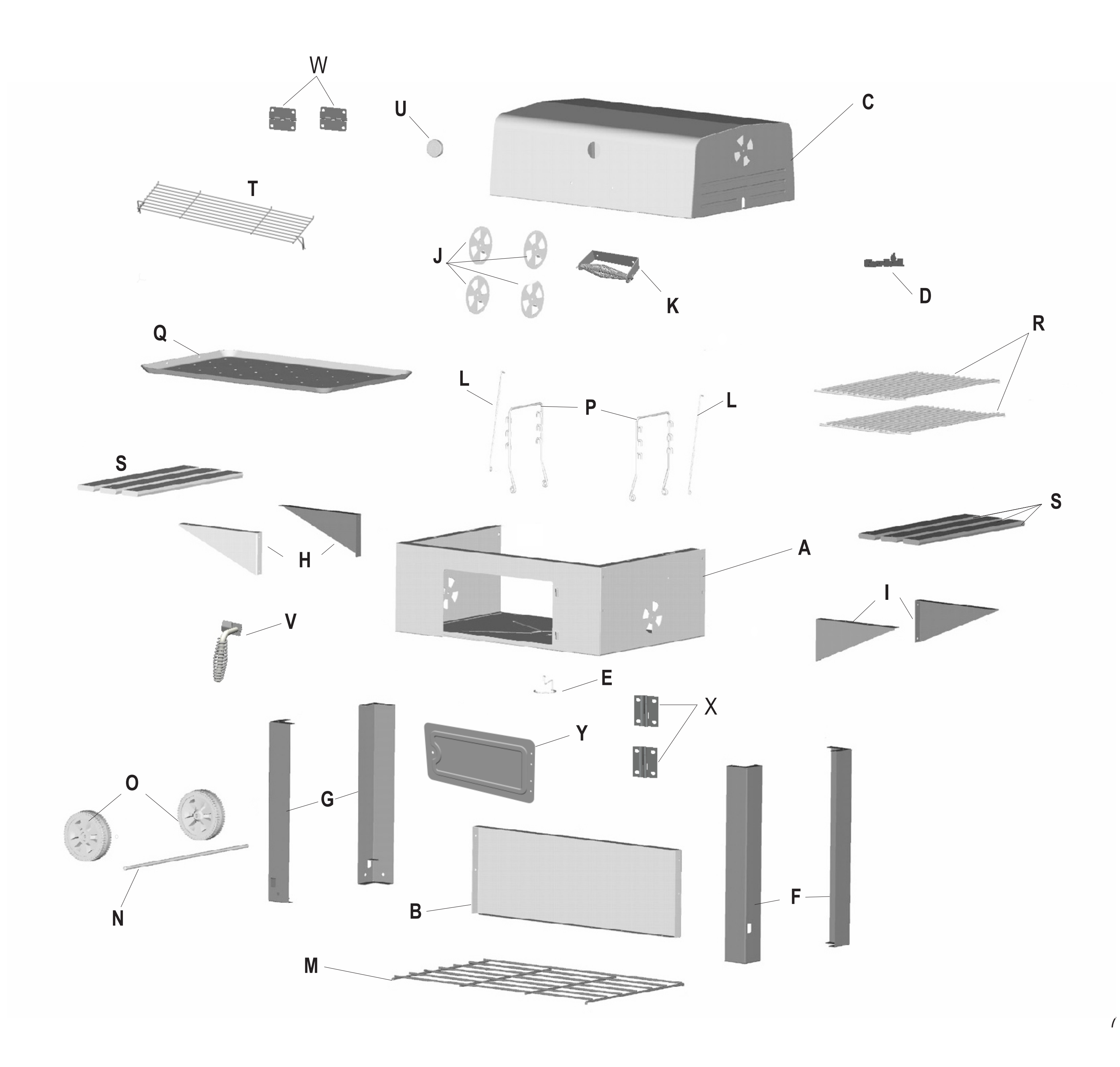
no se ilustra

...	1	Paquete de herrajes
...	1	Instrucciones de montaje, Inglés, Francés, Español

PARTS DIAGRAM

SCHEMA DES PIÈCES

DIAGRAMA DE PIEZAS



ASSEMBLY | ASSEMBLAGE | ENSAMBLAR

1

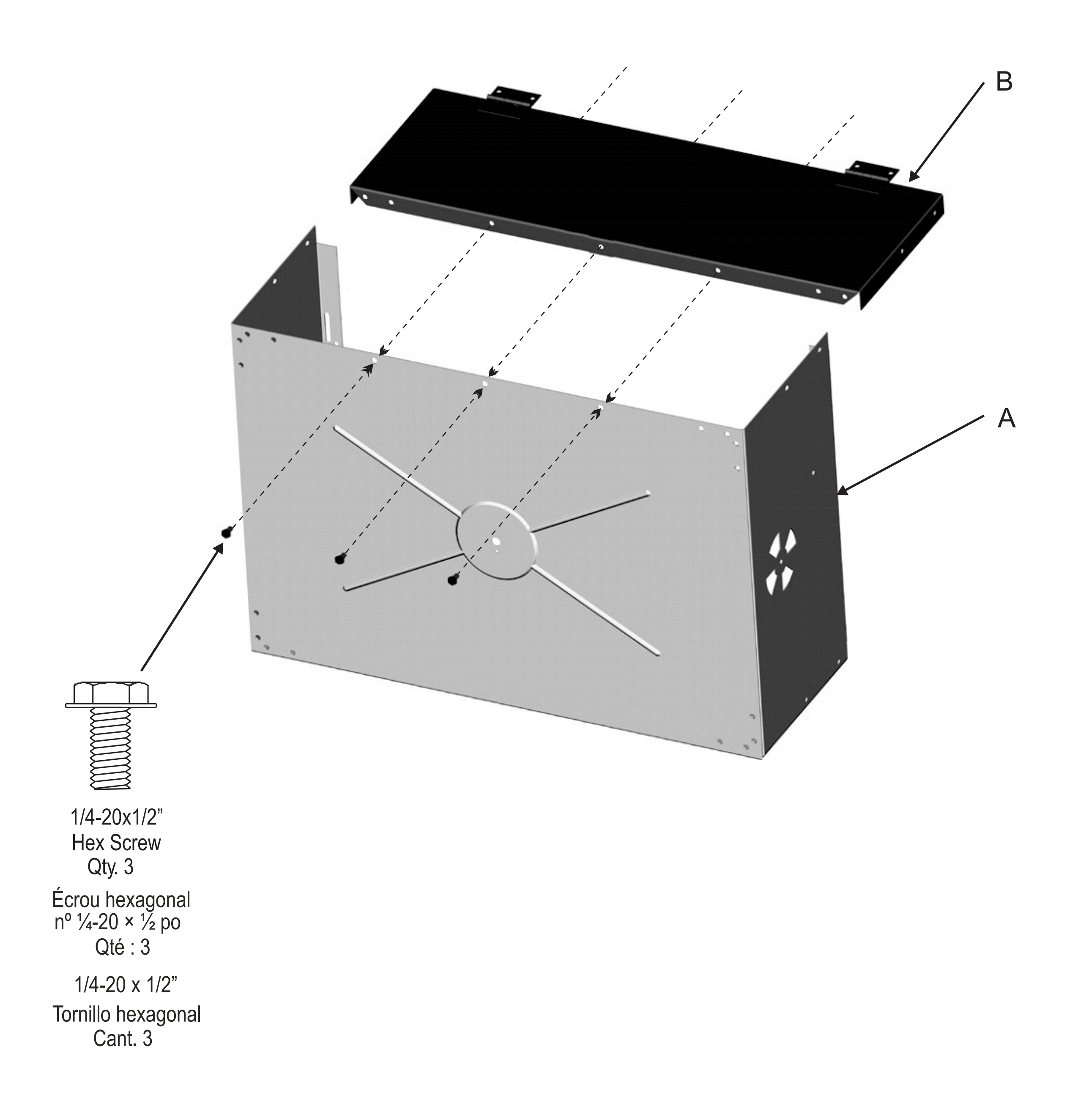
Open carton and place contents onto a clean floor.
Place bottom on ground with clean out door opening facing ground.

Attach rear panel to the bottom with (3) 1/4-20x1/2” hex screws.

Note: Rear Panel is installed with flanges inside the firebox.

Ouvrez la boîte et posez le contenu sur un plancher propre. Posez le fond sur le sol, avec l'ouverture de la porte de nettoyage orientée vers le sol.
Fixez le panneau arrière au fond au moyen de (3) vis hexagonales nº 1/4-20 × 1/2 po.
S'il vous plaît être conscient: Panneau arrière est installé avec des brides à l'intérieur du foyer.

Abra la caja de cartón y coloque su contenido sobre el suelo.
Coloque la parte inferior sobre el suelo y la puertecilla para limpieza orientada hacia el suelo.
Fije el tablero trasero a la parte inferior con (3) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2”.

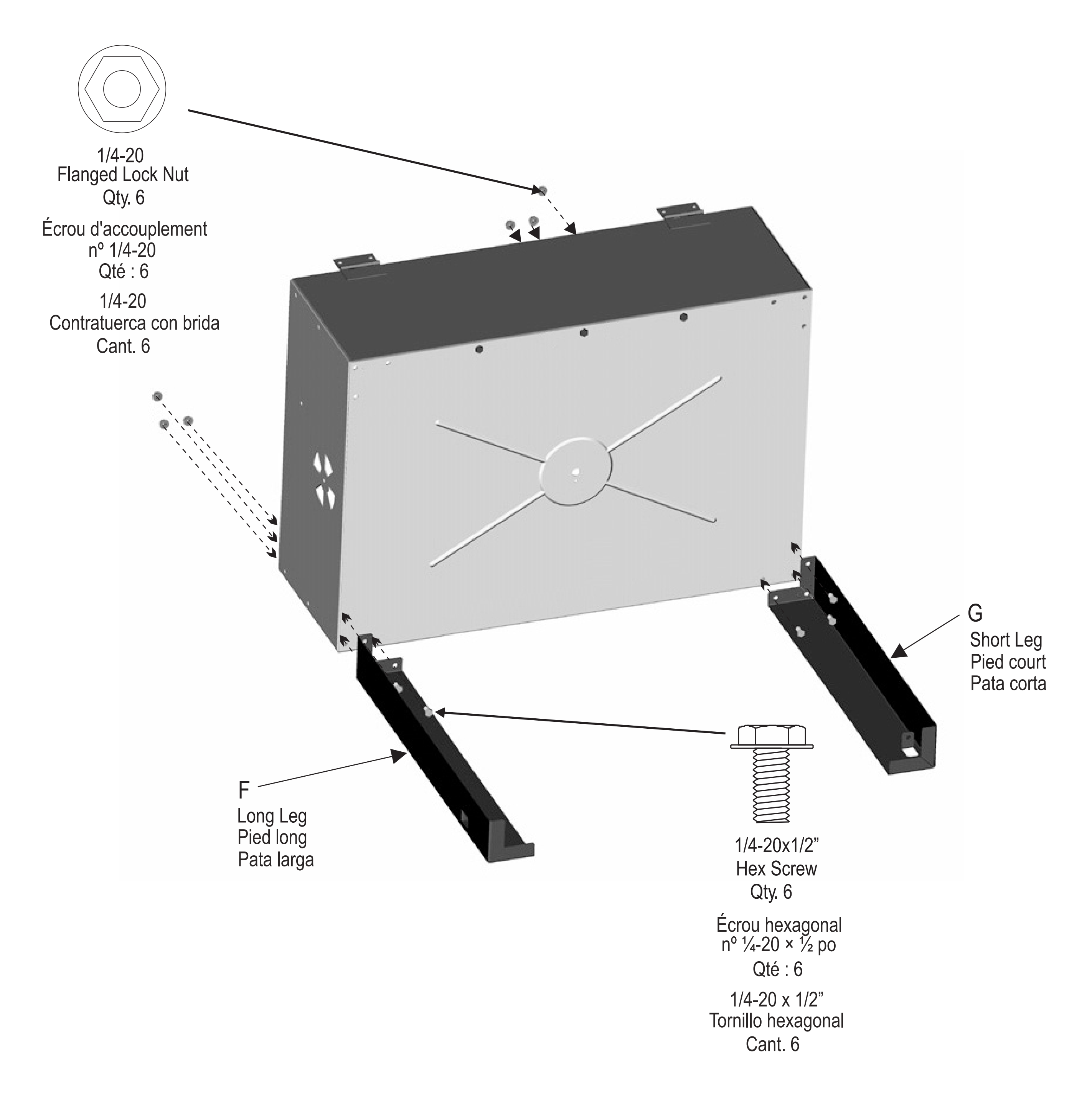


2

With lower section still in position from previous step, attach (1) short leg to the right end and (1) long leg to left end of the bottom assembly using (3) 1/4-20x1/2"   hex screws from outside and flange nuts on inside.

Avec les sections inférieures toujours en position depuis l'étape précédente, fixez (1) pied court à l'extrémité droite et (1) pied long à l'extrémité gauche de l'assemblage du fond au moyen de (3) écrous hexagonaux nº 1/4-20 × 1/2 po à partir de l'extérieur et (3) écrous d'accouplement à partir de l'intérieur.

Con la sección inferior colocada en el paso anterior, fije (1) pata corta en el extremo derecho y (1) fuera y las tuercas de brida dentro. Fije la pata larga a la izquierda de la parte inferior de la unidad, usando (3) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2"



3

This may require at least two people

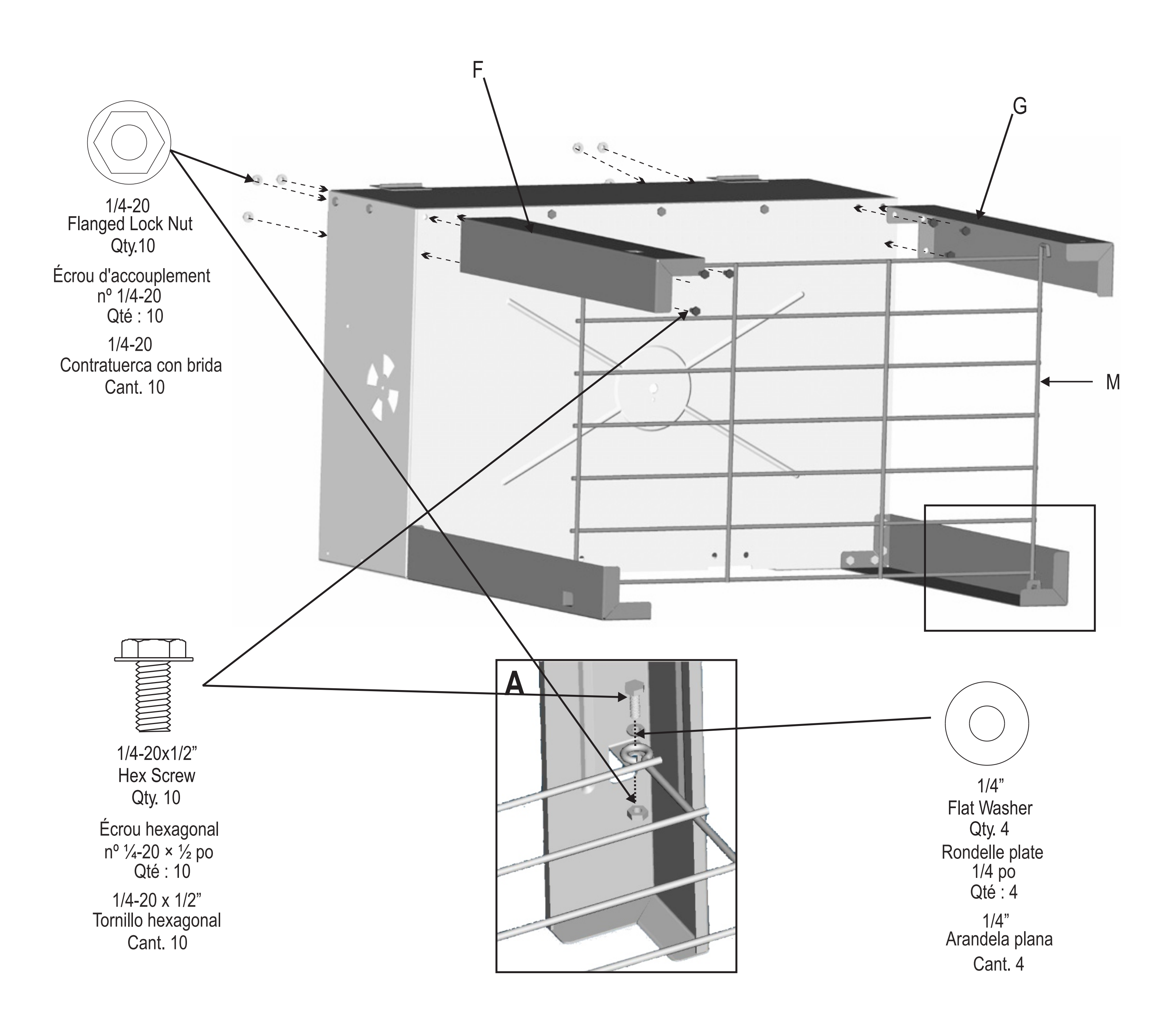
Attach (1) short leg and (1) long leg to rear of bottom assembly using (3) 1/4-20x1/2" hex screws from outside and flange nuts from the inside.
Assemble the wood rack to the legs using (4) 1/4-20x 3/4" hex screws, (4) 1/4" flat washers, and (4) 1/4-20 flange nuts as shown in Figure A.

Cela peut nécessiter au moins deux personnes

Fixez (1) pied court et (1) pied long au devant de l'assemblage du fond au moyen de (3) vis hexagonales nº 1/4-20 × 1/2 po à partir de l'extérieur et de (3) écrous d'accouplement à partir de l'intérieur.
Assemblez les tablettes en bois à l'aide de pattes (4) 1/4-20x 3/4" vis à six pans, (4) 4.1" des rondelles plates et (4) écrous 1/4-20 bride comme indiqué dans la figure A

Es posible que necesite la ayuda de al menos dos personas

Adjuntar pierna corta (1) y (1) de la pierna larga al frente del montaje inferior usando (3) 1/4-20x1/2 "tornillos hexagonales de frutos de cáscara exterior y brida desde el interior.
Montar el bastidor de madera para el uso de las piernas (4) 1/4-20x 3/4" tornillos hexagonales y bridas tuercas como se muestra en la Figura A

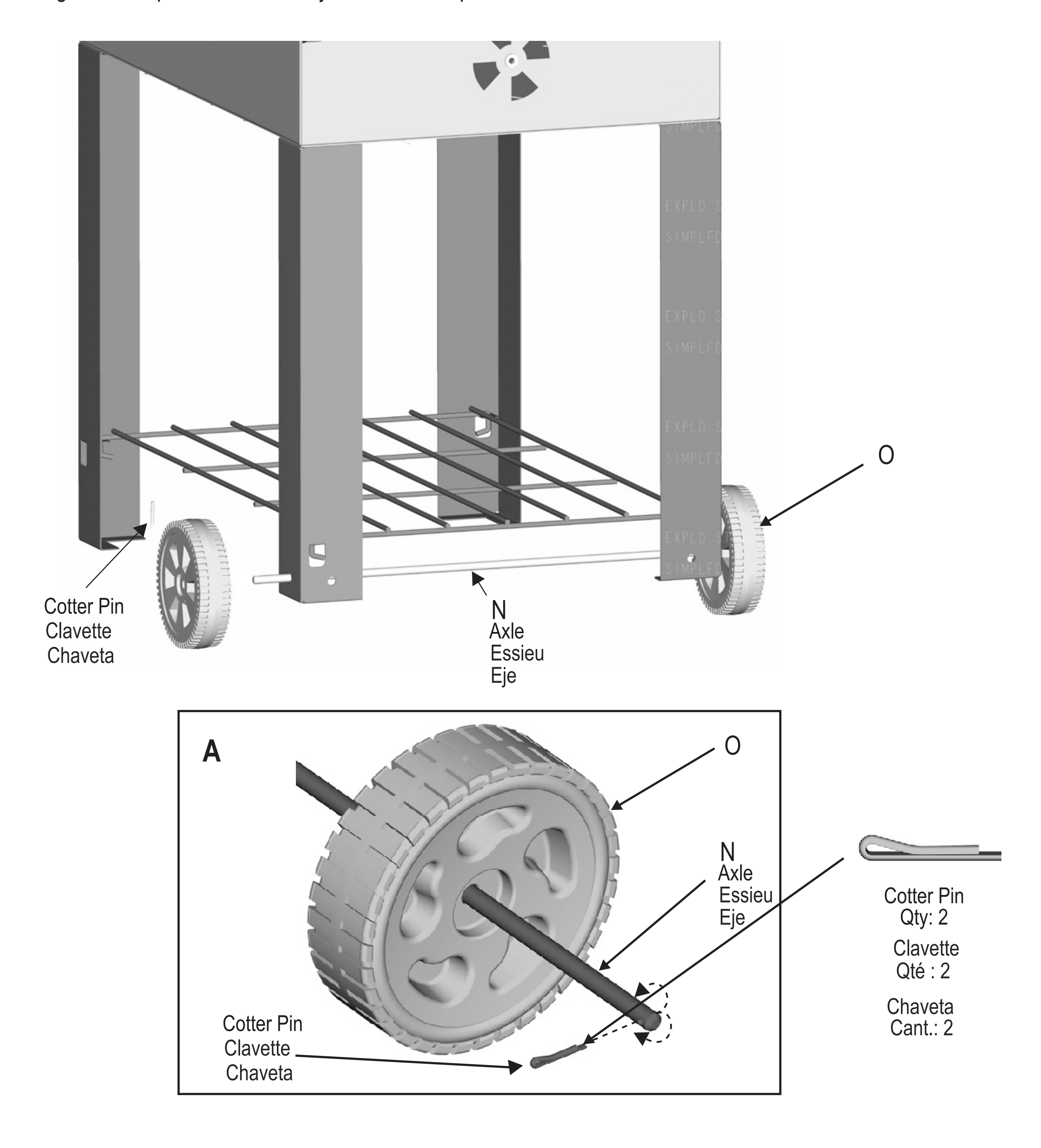


4

Insert a cotter pin through the hole in one end of the axle and bend it so it won't back out (A). Slide a wheel onto the axle. Slide axle through hole in bottom of short leg as shown. Slide the other wheel onto the end of the axle. Insert the remaining cotter pin through the hole in the axle. Make sure all hardware is tight.

Insérez une clavette dans l'orifice qui se trouve à une extrémité de l'essieu et pliez-la de façon à ce qu'elle ne puisse plus sortir (A).
Glissez une roue sur l'essieu. Glissez l'essieu dans l'orifice qui se trouve au bas du pied court, tel qu'illustré. Glissez l'autre roue sur l'extrémité de l'essieu. Insérez la clavette restante dans l'orifice qui se trouve sur l'essieu. Assurez-vous que toutes les ferrures sont serrées à fond.

Introduzca una chaveta a través del orificio en el extremo del eje y dóblela, de modo que no se salga (A). Colocar una rueda en el eje. Introduzca el eje a través del orificio ubicado en la parte inferior de la pata como se ilustra. Dicho de otra una rueda en el eje. Introduzca la otra chaveta a través del orificio del eje. Aségurese de que todos los herrajes estén bien apretados.

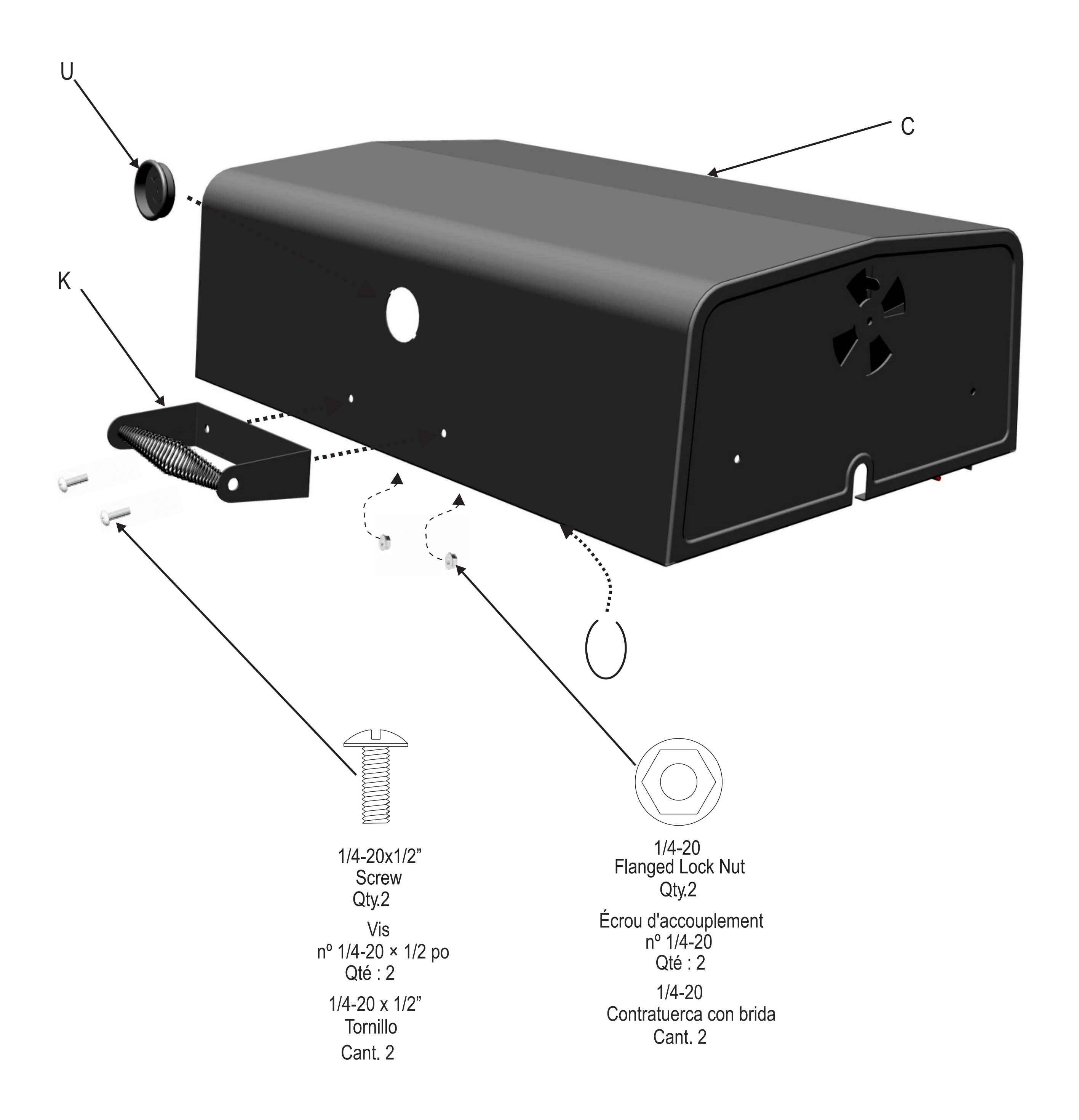


5

Attach handle bracket to lid using (2) 1/4-20x1/2” screws and (2) 1/4-20 flange nuts.
Place temperature gauge through the hole above the front handle.
Secure temperature gauge with round metal clip from inside the top assembly.

Fixez le support de la poignée à l'assemblage supérieur au moyen de (2) vis nº 1/4-20 × 1/2 po en passant par le support, en insérant les vis dans les orifices avant et en les fixant au moyen de (2) écrous d'accouplement nº 1/4-20.
Insérez la jauge de température dans l'orifice qui se trouve au-dessus de la poignée avant.
indicateur de température sécurisé avec clip en métal rond de l'intérieur de l'Assemblée top.

Colocar la manija Soporte al principio de montaje usando (2) 1/4-20x1/2 "tornillos a través de colocación de los tornillos de soporte a través de agujeros frontal y ttaching con (2) 1/4-20 nuts.
Place medir la temperatura de brida a través del agujero por encima de la empuñadura delantera

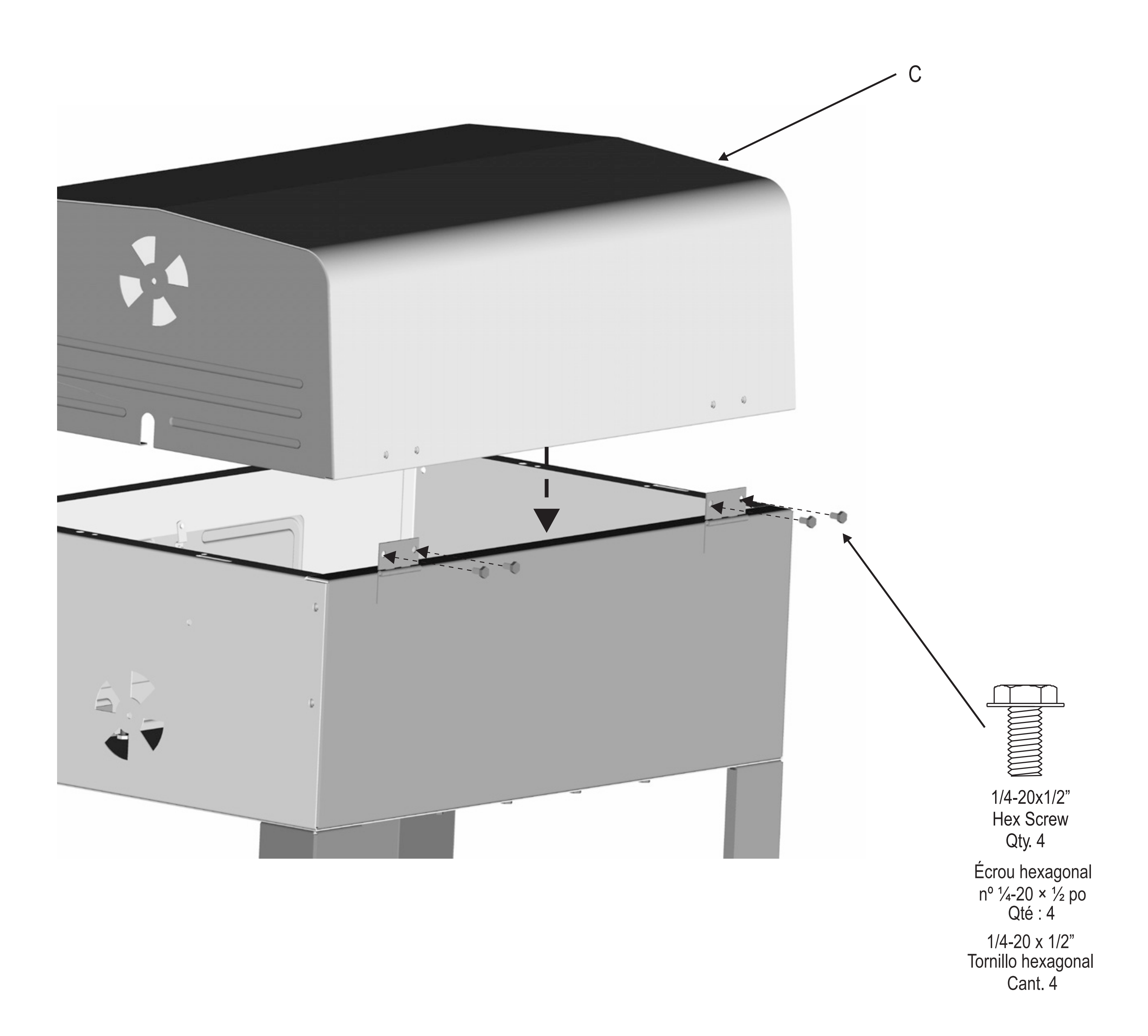


6

Place lid on bottom assembly. Align hinges on back of unit. With the aid of a helper attach hinges to lid using (4) 1/4-20x1/2” hex screws. Assembly using (4) 1/4-20x1/2” hex screws.

Posez l'asemblage supérieur sur l'assemblage inférieur. Alignez les orifices de la charnière qui se trouvent à l'arrière de l'appareil. Avec l'aide d'un partenaire, fixez les charnières sur l'assemblage supérieur au moyen de (4) vis hexagonales nº 1/4-20 × 1/2 po.

Coloque la unidad superior sobre la unidad inferior. Alinee los orificios de las bisagras en la parte trasera de la unidad. Con ayuda de otra persona, fije las bisagras a la unidad superior con (4) tornillos hexagonales 1/4-20x1/2”.

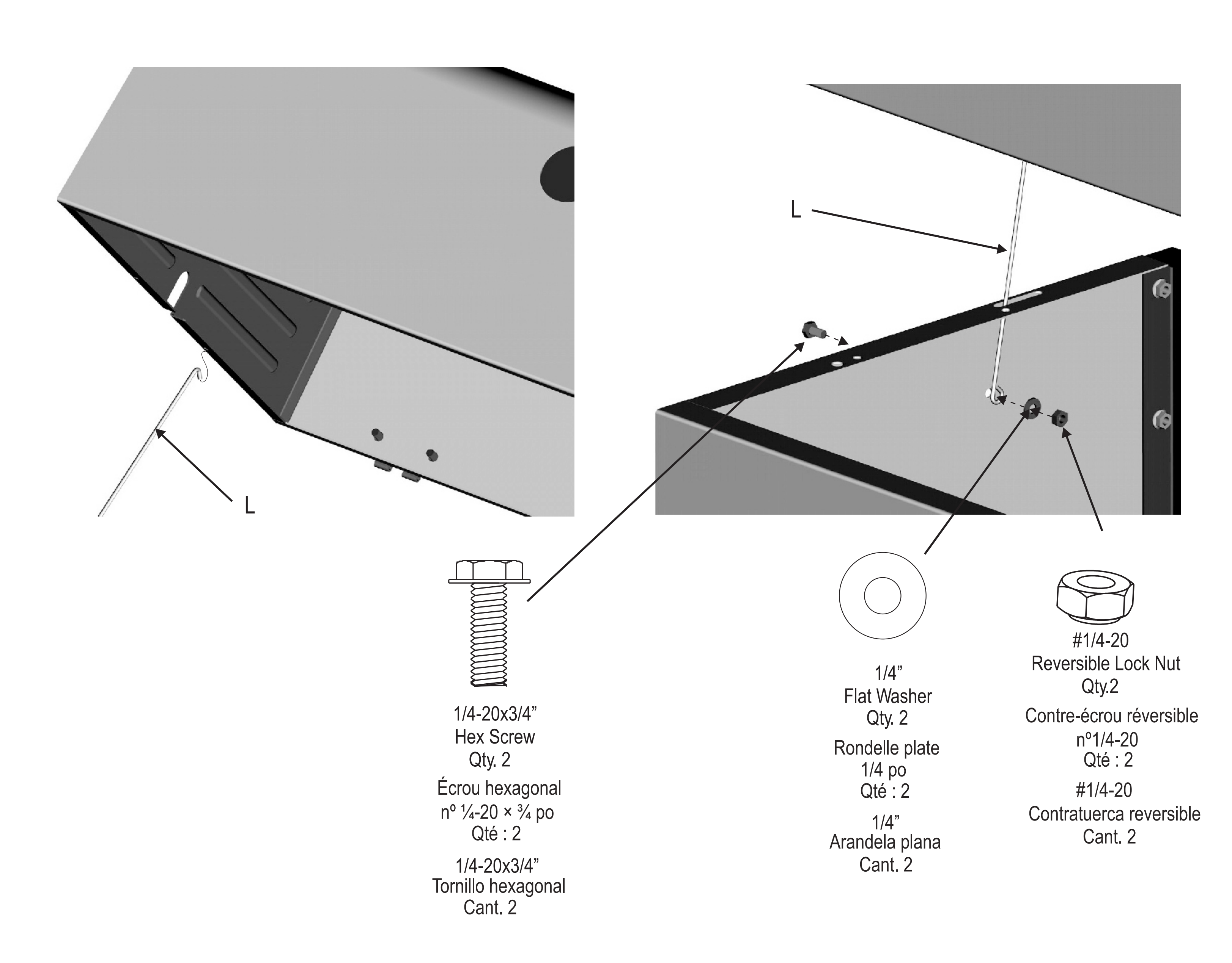


7

Slide hook end of (1) wire door stop into slot in end panel of top assembly with hook facing back of the grill. Next slide the other end through slot in end panel on bottom assembly. With aid of a helper attach lower end of door stop to Bottom assembly using (1) 1/4-20x3/4" hex screw from outside and (1) 1/4" flat washer and a reversible lock nut as shown. Repeat process on other end.

Glissez l'extrémité en crochet de (1) butée métallique de la porte dans la fente qui se trouve dans le panneau d'extrémité de l'assemblage supérieur, le crochet devant être orienté vers l'arrière du gril. Ensuite, glissez l'autre extrémité dans la fente qui se trouve dans le panneau d'extrémité sur l'assemblage inférieur.
Avec l'aide d'un partenaire, fixez l'extrémité inférieure de la butée de la porte à l'assemblage inférieur au moyen de (1) écrou hexagonal nº ¼-20 × ¾ po en passant par l'extérieur et de (1) rondelle plate de ¼ po et d'un contre-écrou réversible, tel qu'illustré. Recommencez à l'autre extrémité.

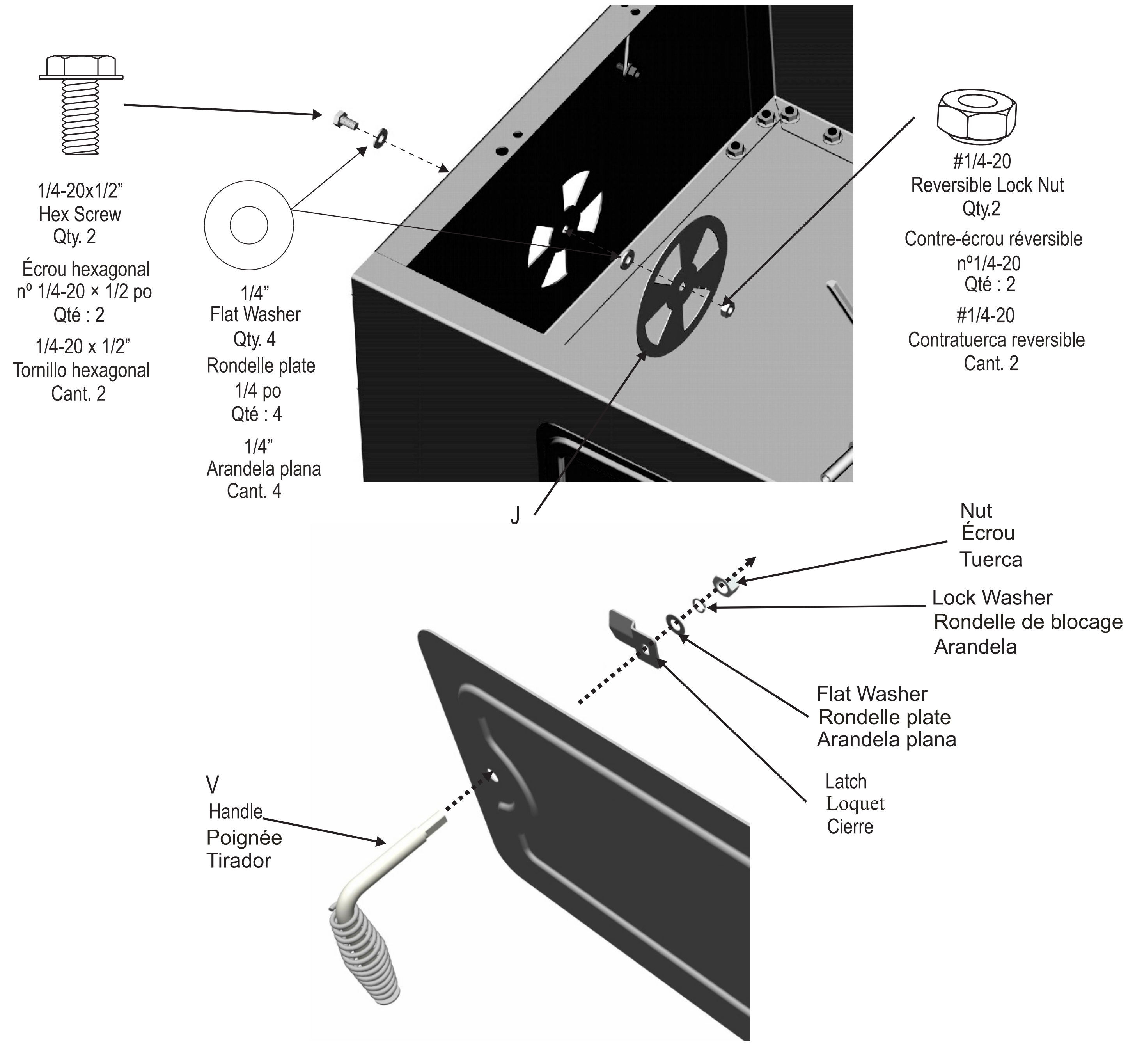
Introduzca el extremo en forma de gancho de (1) de las varillas de tope de la puerta en la ranura del tablero del extremo de la unidad superior, orientando el gancho hacia la parte posterior de la parrilla.
Luego, introduzca el otro extremo a través de la ranura en el tablero del extremo de la unidad inferior. Con ayuda de otra persona, fije el extremo inferior de la varilla de tope de la puerta a la unidad inferior con (1) tornillo hexagonal 1/4-20 x 3/4" (19 mm) desde el exterior y (1) arandela plana de 1/4" y una contratuerca reversible, como se ilustra. Repita el proceso en el otro extremo.



8 Attach (2) daisy wheel dampers to firebox assembly and (2) daisy wheel Dampers to lid assembly using (1)1/4-20x1/2" hex screw, (2) flat washers and (1) reversible lock nuts as shown. DO NOT FULLY TIGHTEN to allow for damper movement.
Attach handle to clean out door by passing threaded end of the handle rod through the door as shown.
Place latch, flat washer, lock washer onto the end of the handle rod and secure with nut.

Fixez (2) registres rotatifs sur l'assemblage inférieur et (2) registres rotatifs sur l'assemblage du foyer et du couvercle au moyen de (1) écrou hexagonal nº 1/4-20 × 1/2 po, de (2) rondelles plates et de (1) contre-écrou réversible, tel qu'illustré. NE SERREZ PAS À FOND afin de permettre le mouvement des registres.
Fixez les registres au couvercle de la mème façon.
Fixez la poignée à la porte de nettoyage en insérant l'extrémité filetée de la tige de la poignée au travers de la porte, tel qu'illustré. Posez le loquet, la rondelle plate et la rondelle de blocage sur l'extrémité de la tige de la poignée et fixez le tout au moyen d'un boulon.

Adjuntar (2) Amortiguadores de margarita hasta el montaje final y (2) Amortiguadores de margarita a una cámara de combustión y de reunión utilizando la tapa (1) 1/4-20x1/2 "tornillo hex (2) arandelas planas y (1) tuercas de seguridad reversible shown.DO NO ESTÁ DEMASIADO para permitir amortiguador movement.Attach amortiguadores para la tapa de la misma manera. Colocar la manija en la puerta Cllean a cabo mediante la aprobación extremo roscado de la barra de manejar a través de la puerta como se muestra. Cierre lugar, la arandela plana, arandela de seguridad en el extremo del mango de caña y seguro con la tuerca.



9

Lid shown removed for clarity.
Le couvercle n'est pas montré pour conserver la clarté du schéma.
La tapa no se muestra, para mayor claridad

Attach left and right shelf brackets to both ends of grill using (2) 1/4-20x1/2" long hex screws and (2) 1/4" flange nuts each.

Fixez les supports de rayons gauche et droite pour les deux extrémités de la grille en utilisant (2) vis hex n ° ¼ -20 x ½ po et (2) de noix d'accouplement ¼ de pouce chacune.

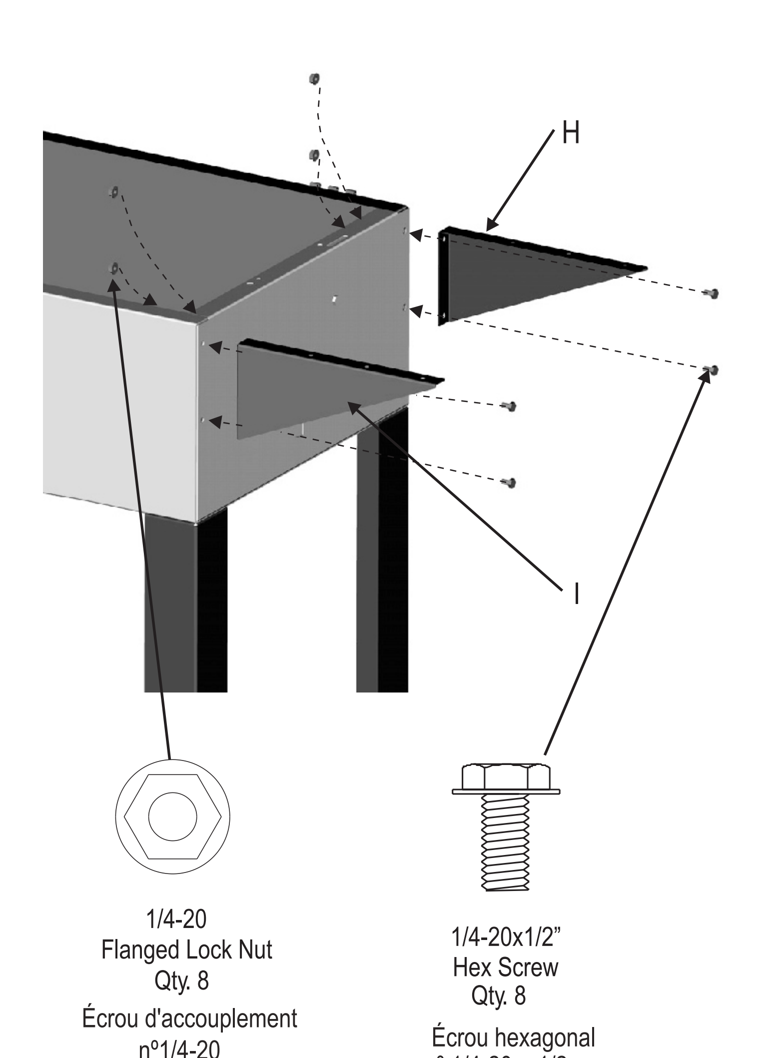
Fije los soportes izquierdo y derecho de la repisa a la parte frontal de la sección inferior de la parrilla con (2) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2" y (2) tuercas con brida, de 1/4", en cada uno. Repita el proceso con el otro extremo.

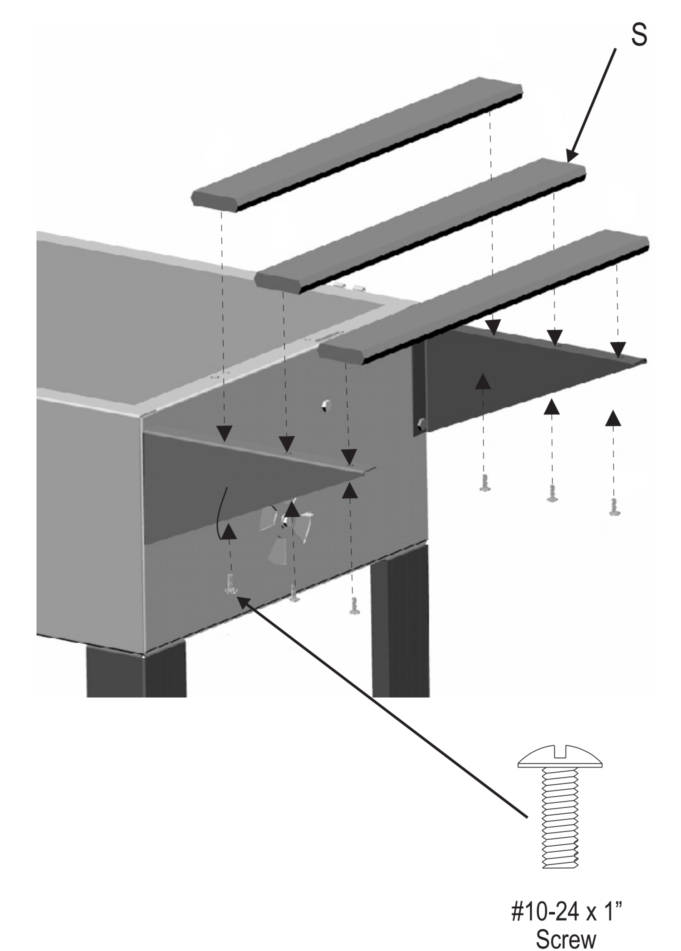
Attach (3) slats to each set of shelf brackets using (6) #10-24x1/2" screws.

DO NOT TIGHTEN UNTIL ALL SLATS ARE ATTACHED.

Fixez (3) lames à chaque ensemble de supports de tablette au moyen de (6) vis n° 10-24 × ½ po.
NE PAS SERRER AVANT QUE TOUTES LES LAMES SOIENT FIXÉES.

Fije (3) tablillas de madera a cada uno de los juegos de soporte de la repisa, usando (6) tornillos No.10-24 x 1/2" y tuercas con brida. NO LOS APRIETE HASTA QUE NO ESTÉN INSTALADAS TODAS LAS TABLILLAS.





1/4-20
Flanged Lock Nut
Qty. 8
Écrou d'accouplement
nº1/4-20
Qté : 8
1/4-20
Contratuerca con brida
Cant. 8

1/4-20x1/2"
Hex Screw
Qty. 8
Écrou hexagonal
nº 1/4-20 × 1/2 po
Qté : 8
1/4-20 x 1/2"
Tornillo hexagonal
Cant. 8

#10-24 x 1"
Screw
Qty. 12
Vis
nº 10-24 × 1 po
Qté : 12
#10-24 x 1"
Tornillo
Cant. 12

10

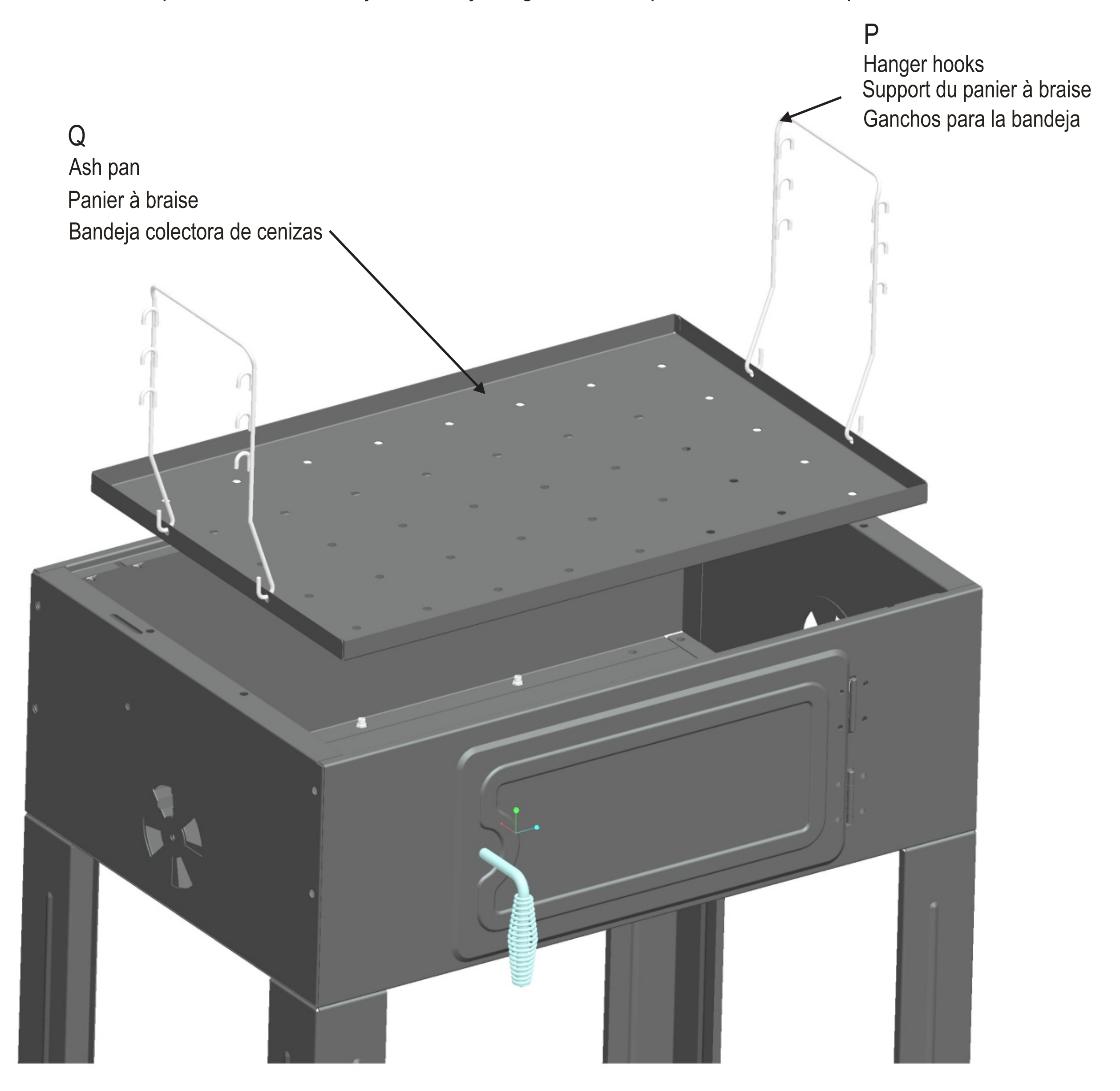
Attach one wire ash pan hanger to each end of the ash pan. Once attached, hanger hooks should be facing outward. Lower ash pan into bottom. Set hooks into holes in each end of the of the bottom. Raise and lower ash pan as desired for temperature control.

Fixez un support du panier à braise dans chaque extrémité du panier à braise. Une fois en place, les crochets du support doivent être orientés dans la direction opposée au panier à braise.

Descendez le panier à braise dans la section inférieure. Insérez les crochets dans les orifices qui se trouvent à chaque extrémité de la partie inférieure. Montez et descendez le panier à braise au besoin pour contrôler la température.

Fije un gancho para la bandeja colectora de cenizas a cada extremo de la misma. Cuando estén fijos , los ganchos deben quedar orientados en sentido contrario a la bandeja colectora de cenizas.

Baje la bandeja colectora de cenizas hasta la sección inferior. Coloque los ganchos en los orificios, en cada extremo del cuerpo inferior. Suba o baje la bandeja, según lo desee para controlar la temperatura.



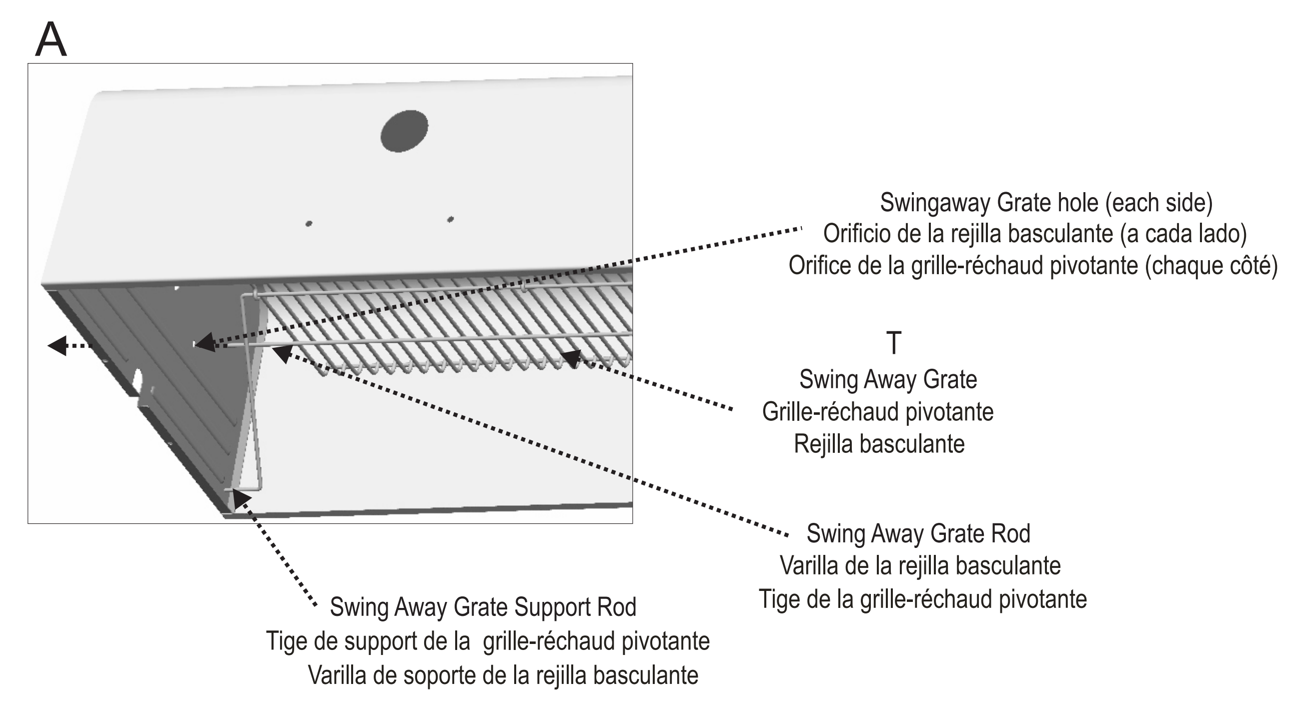
11

Insert the swing away grate rod into the hole on the left side of the lid, then insert the rod into the hole on the right side of the lid. Shown A. Carefully insert the swing away grate support rods into the holes in the fire box. Shown B.

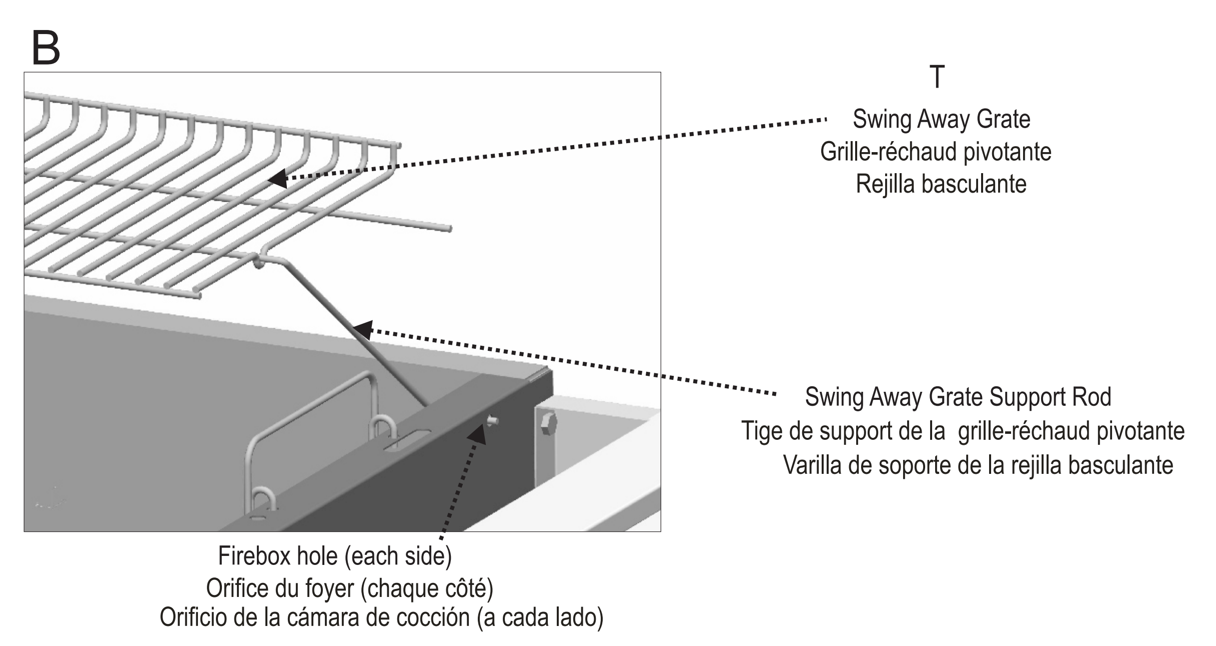
Insérez la tige de la grille-réchaud pivotante dans l'orifice qui se trouve sur le côté gauche du couvercle, puis insérez la tige dans l'orifice qui se trouve sur le côté droit du couvercle. Figure A. Insérez soigneusement les tiges de support de la grille-réchaud pivotante dans les orifices qui se trouvent sur le foyer. Figure B.

Introduzca la rejilla basculante en el orificio del lado izquierdo de la tapa, luego inserte la varilla en el orificio de la derecha, como se ilustra en A. Con cuidado, meta las varillas de soporte de la rejilla basculante en los orificios de la cámara de combustión. como se ilustra en B.

A



B



NOTE: Lid and cooking grate shown removed for clarity

REMARQUE : le couvercle et la grille de cuisson sont enlevés sur l'illustration pour plus de clarté

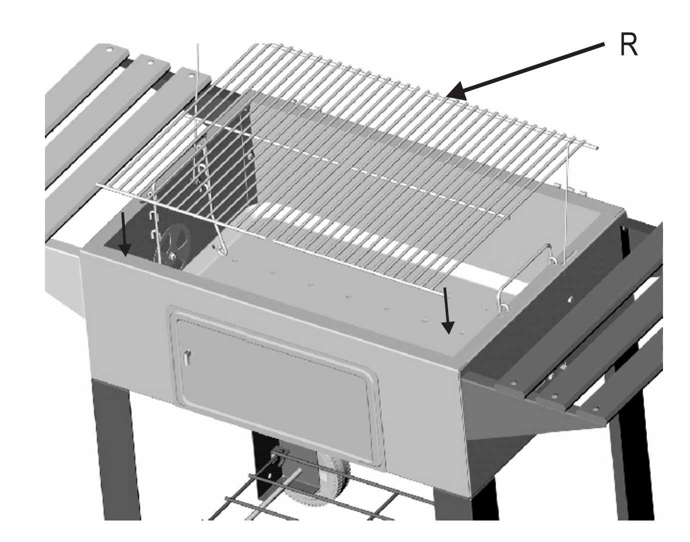
NOTA: La tapa y la rejilla de cocción no se muestran, para mayor claridad.

12

Place the wire cooking grates into position as shown.

Posez les grilles de cuisson en place tel qu'illustré.

Coloque la rejillas de cocina de alambre en su posición como se muestra.

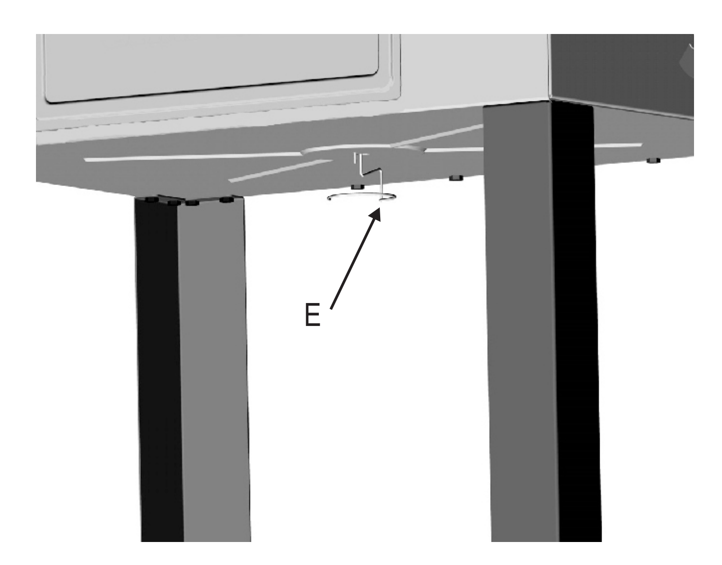


13

To install grease can holder, insert hook through the larger hole on the bottom and seat the hook into the smaller hole.
A 12 oz. soup or vegetable can (not provided) will fit nicely into the clip to collect grease.

Pour installer le support du récipient à graisse, insérez le crochet dans le grand orifice en passant par le bas et appuyez le crochet dans le petit orifice.
12 oz. soupe ou légumes peuvent (non fourni) permet de le glisser dans le clip de recueillir la graisse.

Para instalar el portalatas para la grasa, meta el gancho desde la parte inferior a través del orificio grande y engánchelo en el orificio más pequeño.
12 oz sopa o verduras pueden (no incluido) caben perfectamente en la pinza para recoger la grasa.



Your grill is now ready for use.
Votre gril est maintenant prêt à être utilisé.
Ya puede usar la parrilla.

Three convenient ways to register your product:
Trois façons pratiques d’enregistrer votre produit:
Tres formas convenientes de registrar su producto:

1 Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2 Scan QR Code
En scannant le code QR
Escaneando el código QR



3 By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L’ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D’ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N’EST PAS TRANSFERABLE.

**Required | Necesario | Exigé*

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S’IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*** 1.** **First Name | Nombre | Prénom** ______ **Initial | Inicial | Initiale** ______ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** ______

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) ______ **Apt Number | Nº de apart | Nº d’appt.** ______

City | Cludad | Ville ______ **State | Estado | Province** ______ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** ______

*** 2.** **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** ______

*** 3.** **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** ______

*** 4.** **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** ______

Serial Number | Número de serie| Numéro de série ______

Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31904
OUTDOOR GAS GRILL
Model 463261508
SERIAL NO.
TYPE OF GAS: LP/PROPANE at 11 iwc
NAT at 7 iwc
SAMPLE
DESIGN CERTIFIED

STICKER ON PRODUCT

*** 5.** *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l’achat** ______

7. **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** ______

8. **Purchase Price | Precio de compra | Prix d’achat** $ ______

9. **Your Gender | Sexo | Sexe:**
- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10. **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d’informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d’avoir bien voulu remplir ce questionnaire.



THANK YOU

FOR YOUR RECENT PURCHASE FROM CHAR-BROIL®

CHECK OUT THESE GREAT FEATURES ON OUR WEBSITE

- Valuable product information
- Inspiring grilling accessories
- Reliable customer support
- Delicious recipes and tips from chefs
- Exciting events and promotions
- And much more!

MERCI

DE VOTRE RÉCENT ACHAT D'UN PRODUIT DE CHAR-BROIL

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se renverse des chefs de cuisine
- Evénements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

GRACIAS

POR SU RECIENTE COMPRA EN CHAR-BROIL

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información vliosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!





REGISTER YOUR PRODUCT TO RECEIVE A SPECIAL OFFER

CHARBROIL.COM/REGISTER

ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT RECEVOIR UNE OFFRÉ SPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER